

## GELATO CON IL TAPPO DI CIOCCOLATO FONDENTE

E il cioccolato travolse la crema e il fior di latte...

### **Ingredienti:**

600 g di gelato di crema o fior di latte  
200 g di cioccolato fondente

### **Preparazione:**

Riempire i bicchieri. Lavorare il gelato per qualche istante, per ammorbidirlo. Distribuirlo nei bicchieri ghiacciati, pareggiare la superficie con il dorso di un cucchiaio e mettere in freezer.

Sciogliere il cioccolato. Tagliuzzare il cioccolato grossolanamente con un coltello a lama grande. Trasferirlo in un recipiente metallico, inserito in un tegame pieno di acqua calda.

Versare il cioccolato. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria a fuoco basso e farlo intiepidire leggermente, mescolando. Togliere i bicchieri con il gelato dal freezer, versare sopra il cioccolato fuso.

Completare il dolce. Pareggiare subito la superficie con il dorso di un cucchiaio ed eliminare il cioccolato che deborda. Rimettere i bicchieri in freezer per una decina di minuti e servire con i Ventagli e Sigarette Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>